



LIGHT LUNCH MENU

ANTIPASTI

Starters

Insalata di mare con riduzione di carote e sedano freschi ^{4,5,8} - € 17,00
Seafood salad served with fresh carrot and celery velouté ^{4,5,8} - € 17,00

La parmigiana di melanzane salentina ^{3,9} - € 11,00
Salentinian eggplant parmigiana ^{3,9} - € 11,00

La crema di fave e cicorielle selvatiche con crostini di puccia ⁹ - € 10,00
Broad beans purée and wild chicory with bread crountons ⁹ - € 10,00

PRIMI

First courses

Lo spaghettone alla pescatora ^{4,5,8,9} - € 17,00
Spaghetti with seafood ^{4,5,8,9} - € 17,00

La sagna ncannulata ai 2 datterini e cacioricotta ⁹ - € 15,00
Sagna ncannulata (typical teisted homemade pappardella) with yellow and red cherry tomatoes served with fresh cacioricotta cheese ⁹ - € 15,00

La pasta del giorno ^{9,4,5,8} - € 22,00
Pasta of the day - Ask our staff! € 22,00

La frisa pomodori tonno e rucola ⁹ - € 8,00
Typical bread frisa topped with tuna, tomatoes and rocket ⁹ - € 8,00

L'insalatone dello chef: iceberg, pomodori, radicchio, minunceddha, tonno, mozzarella e olive nere denocciolate ³ - € 8,00
Chef's salad: greens salas, tomatoes, red chicory, local cucumber, tuna, mozzarella and pitted black olives ³ - € 8,00



SECONDI

Main

Frittura di calamari ^{4,5,8,9} - € 17,00

Fried calamari ^{4,5,8,9} - € 17,00

Petto di pollo ai ferri con patate al forno e insalata ⁹ - € 13,00

*Grilled chicken breast served with baked potatoes and fresh salad ⁹ -
€ 13,00*

Pescato del giorno ⁵ - € 7,00 x etto

Fish of the day ⁵ - € 7,00 x hg

Gamberi e scampi ⁸ - € 9,00 x etto

Shrimps or langoustines ⁸ - € 9,00 x hg

Il burger oriente di angus scamorza, insalata, pomodori

patatine fritte ^{9,3} - € 12,00

*Angus beef burger with scamorza cheese, salad, tomato and french fries
^{9,3} - € 12,00*

DOLCI E FRUTTA

Fruit and dessert

Tagliata di frutta - € 5,00

Fresh fruit platter - € 5,00

Spumone artigianale nocciola cioccolato farcito fichi e copeta ^{9,2,3} -
€ 7,00

*The classic hazelnut and chocolate spumone filled with fig and almond
copeta ^{9,2,3} - € 7,00*

Monoporzione tiramisù - gluten free - lactose free - € 7,00

Tiramisù - gluten free - lactose free - € 7,00

La foresta nera cioccolato e lamponi - gluten free - lactose free -
€ 7,00

*Black forrest chocolate and raspberries - gluten free - lactose free -
€ 7,00*



ALLERGENI/ALLERGENS/ALLERGÈNES

1 Arachidi **2** Frutta secca **3** Latte e derivati **4** Molluschi **5** Pesce **6** Sesamo **7** Soia

8 Crostacei **9** Glutine **10** Lupini **11** Senape **12** Sedano **13** Solfiti **14** Uova e derivati

1 Peanuts **2** Nuts **3** Milk and dairy products **4** Shellfish **5** Fish **6** Sesame **7** Soya
8 Crustaceans **9** Gluten **10** Lupini beans **11** Mustard **12** Celery **13** Sulphites **14** Eggs and derivatives

In caso di allergie o intolleranze rivolgersi al personale di sala
In case of allergies or intolerances, please contact the restaurant staff.

*** Prodotto soggetto ad abbattimento negativo in struttura o surgelato all'origine**

*** Product subject to negative abatement in structure or frozen at origin**

Belvedere Hotel

Via A.Volta, 37

73026 Torre dell'Orso (LE)

0832 841244

info@hotelbelvederesalento.com

